vinetur

5 estilos de espumantes para mucho más que brindar

Porque hay burbujas para todos los gustos, elaboradas con distintas uvas y métodos que pueden acompañarnos de principio a fin en cada comida

viernes 5 de noviembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay un karma que persigue a las burbujas es que son solamente las compañeras de los brindis. Y lo cierto es que podemos alzar nuestras copas para el momento del chin chin con vinos blancos, rosados, tintos y, claro, que espumantes. Pero sí hay que

admitir que más allá que podamos disfrutarlas como aperitivo, pasando por entradas, platos, postres y claro en el brindis, hay un consumo super estacional de las burbujas que comienza en este momento del año, ya que es una bebida que está íntimamente relacionada a las fiestas.

Eso sí, para disfrutarlas cuando calienta el sol de la primavera-verano es necesario conservar siempre los espumante en lugares secos, frescos y a temperatura ambiente, asegurándonos que nunca les dé el sol o una fuente de calor directa, ya que cuando las condiciones no son las adecuadas, pueden afectar la velocidad a la que evoluciona el vino.

Algo importante, ¡la heladera de casa no es una cava! Si dejamos una botella de espumante durante largos meses lista para un dilatado descorche es probable que las burbujas puedan desaparecer por el exceso de frío. Por eso, para potenciar su típica frescura es ideal servirlos bien fríos pero nunca helados, a una temperatura de entre 6 y 8 grados.

Una recomendación. Pese a que solemos servirlos en las copas estilizadas de piernas largas y cáliz esbeltos "tipo flauta", si optamos por disfrutarlos en copas con bocas más anchas (ideal si la forma es tipo tulipa) la entrada en boca será más amable, los aromas se potenciarán, pero eso sí, las burbujas se pueden disipar más rápidamente por el acceso directo del aire, así que en este caso es recomendable servir siempre menor cantidad de vino.

El pet nat

¿De qué hablamos cuando hablamos de Pet Nat? Son los vino pétillant naturel, es decir, "naturalmente espumosos". Este método ancestral de elaboración nació por accidente en Francia en el siglo XVI y consiste en obtener un vino espumoso a través de una sola fermentación, a diferencia de los otros métodos de elaboración de espumantes que son el resultado de dos fermentaciones.

Bodega Cruzat presentó su nueva cosecha de Pet Nat, un espumoso elaborado 100% bajo el método ancestral, 100% Chardonnay cosechado a mediados de febrero proveniente de Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.



"Una de las características que consideramos que son más seductoras para el consumidor es la naturalidad del proceso de elaboración. Nuestro pet nat no fue filtrado ni se le agregaron sulfitos ni azúcar y a la vista cautiva por la característica turbidez que es parte de su expresión natural", explica Andrés Heiremans, Gerente General de Cruzat.

Por su parte, Lorena Mulet, enóloga de la bodega, subraya que busca desde la elaboración de la primera añada, la mínima intervención posible para que cada copa sea la máxima expresión del terroir. Así da vida a este vino que a primera vista seduce con un color amarillo verdoso pálido con una ligera turbidez. El aroma es una montaña rusa de aromas conformada por notas cítricas (como lima y pomelo) y frutas tropicales (como kiwi y banana). En boca es un vino muy refrescante (gracias a su marcada acidez) y al mismo tiempo es muy untuoso, con burbujas finas, delicadas y persistentes.

El frisante



Chakana Frisante Rosado Sobrenatural es uno de los jugadores de los "vinos naturales" de la bodega, es decir, sin agregado de sulfitos (SO2 - anhídrido sulfuroso), elaborado bajo el método ancestral, con uvas provenientes de la Finca Nuna, en Agrelo, certificada biodinámica by Demeter.

Este rosado 2020 -compuesto por 70% Tannat, 25% Malbec, 5% Syrah- se elaboró con uvas que tras la cosecha fueron prensadas en forma directa para luego protagonizar fermentación espontánea y un embotellado antes de finalizar dicha fermentación, para obtener una burbuja natural. Una vez completada, se procedió al degüelle para realizar la clarificación y cada botella fue rellenada con el mismo vino. La presencia del anhídrido carbónico realza la frescura de este rosado de baja graduación alcohólica (12,5º) y, al mismo tiempo, lo protege de la oxidación.

El charmat



¡Mosquita Muerta Wines marca tendencia al presentar los primeros espumantes en lata de la Argentina! La bodega mendocina, de Familia Millán, lanzó al mercado una nueva apuesta súper audaz e innovadora, para continuar acercando sus vinos al consumidor y descontracturar el consumo de una forma práctica y moderna.

Ambas presentaciones (el extra brut blanco y rosé) fueron elaborados con el método charmat en la propia champagnera de la bodega, tras una cuidadosa búsqueda de la materia prima, es decir, la uva en sus viñedos de altura de Mendoza y San Juan (Valle de Uco y Valle de Pedernal respectivamente).

El Rosé nace de una cosecha temprana, ideal para dar vida a un espumante de baja graduación alcohólica, motivo por el cual la segunda fermentación se realizó a bajas temperaturas para potenciar los aromas frescos. Este espumante rosado en lata -elaborado con un blend compuesto de Chenin Blanc, Chardonnay, Bonarda y Merlot- es

de un color rosa brillante, con aromas marcadamente frutales como las fresas y una boca con un dejo algo ácido que recuerda a guinda y frutilla.

El White Extra Brut -compuesto por un blend de blancas con una base de Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Pedro Ximénez- es un vino de color amarillo claro con reflejos verdes, con una seductora nariz en la que prevalecen los aromas florales y cítricos. En boca es refrescante, algo ácido y con muy buena estructura.

"Fuimos más allá de lo tradicional con la elaboración de un espumante totalmente distinto que es al mismo tiempo fresco y alegre, ideal para disfrutar y celebrar los momentos más trascendentes de la vida", cuenta Felipe Stahlschmidt, enólogo de Familia Millán quien agrega que "la Argentina que apuesta fuerte a los espumantes, por lo que desde bodega nos juega a favor que la champagnera está integrada con la producción de latas, todo se realiza en el mismo lugar, somos los primeros en el país en tener este tipo de tecnología".

El tradicional



Bodega Jorge Rubio, elaboradora de vinos de autor en el oasis sur de la provincia de Mendoza (más precisamente en General Alvear) ofrece el Privado Extra Brut elaborado mediante el método tradicional champenoise nacido de un vino base 100% Chardonnay.

Una vez que el vino está en la botella, se procede al agregado del licor de tiraje para que las estrellas de las que hablaba el mismísimo Dom Perignon aparezcan tras el desarrollo de la segunda fermentación (por aproximadamente 35 días). En ese mágico momento se producen las delicadas y refrescantes burbujas y luego el vino -acostado durante toda la maduración- reposa sobre sus lías de levaduras durante más de 30 meses a una temperatura controlada entre 14 y 16 ºC.

"Elaborar un espumante de guarda representaba un gran desafío para todo el equipo técnico de la bodega. El oasis sur de Mendoza nos da la posibilidad de elaborar bases de espumantes de gran calidad. Cuando emprendimos la aventura de elaborar este vino, estábamos muy ansiosos por probar los resultados ya que era nuestra primera experiencia de guarda prolongada de burbujas. Por suerte, resultó ser un espumante de gran calidad, con un tremendo potencial de guarda y que esperamos que seduzca a los paladares de los amantes de las burbujas" cuenta el winekamer Jorge Alberto Rubio, hacedor de este espumante de color amarillo, con reflejos dorados que presenta una espuma persistente, burbujas pequeñas y continuas desde el fondo hacia la superficie. En nariz el aroma es muy delicado y recuerda a notas de caramelo, manzanilla y pan tostado. En boca es muy untuoso y complejo.

La "rareza" del chaussepied



Este método podemos definirlo como un charmat en pequeño volumen, ya que la toma de espuma se realiza en pequeños tanques de acero inoxidable. Así lo hizo la Bodega Mastroeni, para dar vida a este espumante extra brut -50% Chenin y 50% Chardonnay-

nacido de uvas provenientes de antiguos viñedos de más de 60 años de Finca el Chilcal, en el departamento de Lavalle, Mendoza.

A la vista este espumante presenta un atractivo perlage que genera en la superficie una persistente corona. En nariz se percibe su frescura con reminiscencias a frutos secos y frutos rojos (como frutilla) y algunos toques de fruta blanca (como manzana). En boca es intenso y de gran complejidad, con un cuerpo equilibrado y muy buena acidez, que da una gran sensación de frescura.